

Tarte aux abricots meringuée



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 60 minutes

✓ **Repos** : 2 heures

✓ **Ingrédients**

pour 6 à 8 personnes :

- 1 rouleau de pâte sablée
ou 1 pâte sablée maison
- 20 abricots
- 2 cuillères à soupe de miel
- 4 petits blancs d'œuf (ou 3 gros)
- 150 g de sucre



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).

Foncez un moule à tarte avec la pâte sablée. Piquez le fond de tarte avec une fourchette et répartissez une chaîne de cuisson ou des haricots en céramique (ou des lentilles sur du papier de cuisson). Faites cuire la pâte à blanc pendant 20 minutes.

Lavez les abricots, ouvrez-les en deux et coupez chaque moitié en petits morceaux. Versez les abricots dans une casserole avec le miel. Faites cuire à feu moyen pendant 15 à 20 minutes en remuant de temps en temps. La compote d'abricots ne doit pas être trop juteuse. Laissez refroidir.

Répartissez la compote sur le fond de tarte.

Versez les blancs d'œuf dans un saladier. Battez les blancs au fouet électrique à faible vitesse. Lorsqu'ils deviennent mousseux, ajoutez la moitié du sucre et continuez à battre à faible vitesse, puis à vitesse moyenne. Lorsqu'en enlevant les fouets, vous observez le fameux bec d'oiseau, ajoutez le sucre restant et battez de nouveau à vitesse moyenne, puis élevée. La meringue doit être bien ferme.

Répartissez la meringue sur la compote. A l'aide d'une fourchette, réalisez quelques vagues.

Enfournez pour 10 minutes à 180°C. Baissez la température à 150°C et prolongez la cuisson de 10 minutes.

Laissez bien refroidir avant de déguster.

www.audalacuisine.com